NORME RÉGIONALE POUR LE HOUMOUS AVEC TAHINÉ EN CONSERVE[1]

CODEX STAN 257R - 2007

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au houmous avec tahiné en conserve, tel que défini à la section 2 ci-dessous, destiné à la consommation directe.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Le houmous avec tahiné en conserve est le produit:

a) obtenu à partir de pois chiches purs, secs, lavés, bouillis et réduits en purée auxquels du tahiné a été ajouté, avec ou sans sel;

b) conditionné dans un récipient scellé;

c) soumis à un traitement thermique approprié, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé, de façon à prévenir son altération.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 INGRÉDIENTS DE BASE

Pois chiches et tahiné.

3.2 INGRÉDIENTS FACULTATIFS

a) Sel

b) Jus de citron

c) Condiments et épices

3.3 FACTEURS DE QUALITÉ GÉNÉRAUX

Le produit final doit remplir les conditions générales suivantes:

3.3.1 Tous les ingrédients, y compris les additifs alimentaires, doivent être conformes aux normes qui les visent et être adaptés à la consommation humaine.

3.3.2 Le produit doit être exempt de matières anormales ou étrangères, ainsi que d'insectes et de parties d'insecte.

3.3.3 Le produit doit être exempt de matière de remplissage comme la farine, l'amidon, etc.

3.3.4 Le mélange doit être pâteux, homogène et exempt d'agglomération.

3.3.5 Le produit doit avoir une saveur, une couleur et une odeur naturelles.

3.3.6 Le produit ne doit pas contenir d'autres matières grasses que celles présentes dans le tahiné.

3.4 FACTEURS DE QUALITÉ SPÉCIFIQUES

Préparé pour la consommation conformément au mode d'emploi, le produit final doit être conforme aux critères ci-après:

3.4.1 Teneur minimale en tahiné: 8 pour cent (m/m).

---

[1] La section sur les méthodes d'analyse sera examinée par la Commission après leur approbation par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonage.

3.4.2 Teneur maximale en sel: 2 pour cent (m/m).

3.4.3 Teneur minimale en solides totaux: 27 pour cent (m/m).

3.4.4 Teneur maximale en acidité totale: 1 pour cent (m/m) sous forme d'acide citrique.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés dans les limites spécifiées.

4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

Nº SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF

4.2 ANTIAGGLOMÉRANTS

Nº SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
500(i)	Carbonate de sodium	BPF

4.3 STABILISANTS

Nº SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
501(i)	Carbonate de potassium	BPF

5. CONTAMINANTS

Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969), au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979) et à d'autres textes pertinents du Codex comme les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Le produit doit être conforme à tous critères microbiologiques établis conformément aux Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique du produit final.

7.2 Le produit doit être entreposé dans un local bien ventilé et protégé de la chaleur directe, de l'humidité et de la contamination.

7.3 Lorsque le récipient est en métal, il doit être revêtu d'une laque de qualité alimentaire, appropriée au produit, sans défaut mécanique et exempte de rouille.

7.4 Le récipient dans lequel se trouve le produit final ne doit pas présenter de renflement et la pression interne ne doit pas être inférieure à la pression atmosphérique à 20 ^{o}C.

8. POIDS ET MESURES

8.1 CONTENU DU RÉCIPIENT

8.1.1 Remplissage minimum

Le récipient doit être rempli du produit, le produit n'occupant pas moins de 90 pour cent de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient scellé lorsqu'il est rempli.

9. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

9.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être «houmous avec tahiné».

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE[2]

[2] A finaliser.